

Štrudla od trešanja | Savijača sa trešnjama



- 1kg trešanja
- 20-100 g krušnih mrvica
- 170 g + 30 g šećera
- 200 g maslaca*
- 0,3 dl limunovog soka
- 1 VŽ [cimet](#)



- tijesto za štrudlu ([recept](#) dovoljno za tri role)
- Premaz za tijesto:
- 150-200 g maslaca
 - 2 dl mineralne vode
 - 1 MŽ praška za peciva

Priprema štrudle od trešanja

Štrudla odnosno savijača od trešanja je kolač pečen od tanko vučenog tijesta punjenog sa ušečerenim trešnjama.

Možda su **trešnje za štrudlu** same po sebi dovoljno slatke i možda nebi trebalo dodatnog šećera, ali šećer kod **pečenja štrudle od trešanja** karamelizira i sprečava da se **savijača od trešanja** razmekani i da nadjev izađe van.

Slatkoću **štrudle od trešanja** regulirajte sa limunovim sokom.

Trešnje prepolvite ili ako su jako velike rasčetvorite, radite li sa **smrznutim trešnjama** (one se lakše režu), otopite ih samo do pola.

Nadjev za štrudlu, savijaču od trešanja možete raditi na dva načina U ovisnosti o **vrsti trešanja** na dva načina; ili ih promješam sa mrvicama preprženima na putru sa šećerom (ako su **trešnje vodenije**) ili ih ušećerene samo složim po tijestu i posipam sa 2 VŽ mrvica.

Za oba **nadjeva za štrudlu, trešnje** razrežite na pola ili raščetvorite, ovisno o veličini, promješajte sa limunovim sokom, cimetom i šećerom (30 g ostavite za posipanje). Probajte i po ukusu dodajte šećera ili limunovog soka. Ako radite sa **smrznutim trešnjama** neka se ne odmrznu do kraja. Pustite da kratko odstoji, da trešnje puste sok (ako vidite da **trešnje puštaju dosta soka** potrebno ih je malo istisnuti rukama, nemojte da ispuste dušu). Nadjev počnite raditi tek kada je [tijesto za štrudlu](#) prosušeno. Rastopite 200 g putra u tavi i na njemu lagano popržite (uznojite) 100g mrvica, samo da počnu mjenjati boju dodajte **ušećerene trešnje** i oprezno izmješajte da mrvice dobro upiju **sok od trešanja**.

S obzirom da li su **trešnje vodenije** ili sadrže manje soka radim ili sa prosušenim ili sa vlastitim svježim vučenim tijestom za savijače. Za obje varijante je početak pripreme isti.

Pripremljeno **tijesto za savijaču**, razvucite na pobrašnjenom stolnjaku (ako radite sa kupovnim ovo otpada) toliko tanko da se vidite šare na njemu.

Ako želite malo deblje/kompaktnije tijesto (dobro ako su trešnje vodene) nemojte ga sušiti. Sušenjem tijesto ne postane tanje, ali bude prhkije pa se čini kao da se stanji.

Ovdje odlučujemo, radimo li sa **tijestom za savijače** odmah ili ga ostavimo 40-60 minuta razvučeno da se prosuši (malo propuha ubrzava stvar). Da bi znali da li je dovoljno prosušeno morate barem jednom kupiti kore, jer kupljene kore su točno dovoljno prosušene.

Radite li samo sa ušećerenim trešnjama i prosušenim tijestom, tijesto premažite sa 170 g rastopljenog maslaca i pošpricajte sa mineralnom vodom.

Ostavite si malo rastopljenog maslaca (30 g) i mineralne vode za premaz prije pečenja.



Nadjev za savijaču od ušećerenih trešanja

ravnomjerno rasporedite na 1/4 razvaljanog tijesta, pazivši da ostavite 2-3 cm prazno uz rubove, te pošećerite ostatkom šećera i posipajte sa po 1 VŽ (10g) mrvica.

Štrudlu od trešanja zarolajte rukama, bez stolnjaka, tako da bude široka 8-10 cm.

Premažite je ostatkom maslaca.

Štrudlu od prosušenog



tijesta je bitno rolati na šire iz dva razlioga; zbog prosušenog tijesta bi kod užeg rolanja sve popucalu i drugo, ako je rolate na uže ličiti će više na [pitu](#) i neće se fino listati te neće biti prhka.

Zarolanoj savijaći samo podvrnite rubove na dole i polegnite je na papirom za pečenje presvučeni pleh.

[Savijet] Već kod valjanja tijesta, tj. kad se **tijesto za štrudlu** prosuši odrežite ga na širinu vašeg pleha plus, par cm za podvrnute rubove.

Tako ćete moći bez problema na jednom standardnom plehu peći 2-3 role jednu pokraj druge. **[/Savijet]**

Radite li sa **nadjevom od trešanja** u kojima su **pržene mrvice** i svježim tijestom, tijesto samo pošpricajte mineralnom vodom u koju ste razmutili malu žličicu praška za pecivo (zbog praška za pecivo će se tiesto u pečenju malo podići).

Nadjev od trešanja i prezli raspredite po polovici tijesta po 2-3 cm od ruba i posipajte ostatkom šećera.

Nije potrebno dodatno mastiti vućeno tijesto jer je u nadjevu već dosta maslaca.

Štrudlu sa svježim, neprosušanim korama i nadjevom od trešanja i prezli, zarolajte krpom u također 7-8 cm široku rolu, kao da radite [strukle](#).

Stavite je na pleh sa papirom za pečenje te izvana pokapajte vodom i premažite maslacem.

Obje verzije pecite na 190°C sa vrućim zrakom 10 minuta, a potom 20-25 na 170°C. Kada se ohladi posipajte je šećerom u prahu.

Ako na kraju pečenja izađe nešto tekućine, oprezno je odmah upijte papirnatim ubrusom. Nemojte dozvoliti da se ohladi sa **štrudlom** jer će je to učiniti mljackavom sa donje strane.

[Op. a] Gornja dva načina **pripreme štrudle sa trešnjama** su samo primjeri. Vi možete raditi i tako da prosušene kore filate **nadjevom od mrvica i trešnji**, a svježije nadjevate samo ušećerenim trešnjama. Isprobajte koja je vaša omiljena **savijača od trešanja**. **[/Op. a]**



www.moja-kuhinja.com